

HANDTMANN-SUSTAVI ZA INOVATIVNE PROIZVODE

SUSTAVI ZA KOEKSTRUZIJU

Handtmannovim sustavom za koekstruziju mogu se uz pomoć inovativne tehnike ekonomično proizvoditi novi proizvodi. Dvije vakuumske punilice spajaju zajedno vanjsku i unutrašnju smjesu za punjenje. Handtmannovim sustavom za transport smjese za punjenje omogućeno je pažljivo postupanje s osjetljivom masom. Najmodernija tehnika za upravljanje i regulaciju omogućava točno pozicioniranje unutrašnjeg punjenja.



Odlike Handtmannovog sustava za koekstruziju:

- Optimalna sinkronizacija putem monitor-upravljača, kao i preciznost i dinamika servo pogona
- Točno pozicioniranje unutarnje smjese
- Precizno pozicioniranje i točna "gramatura" krajnjeg proizvoda
- Vakuumske punilice mogu se koristiti za punjenje, porcioniranje i zavrtnje i svih ostalih kobasičarskih proizvoda iz asortimana kupca
- Nove inovativne proizvodne ideje omogućuju veliku konkurentnu prednost na tržištu



Kombinacija strojeva sustava za koekstruziju sastoji se od jednog tzv. "nadređenog stroja" za punjenje vanjskog omotača i "podređenog stroja" za punjenje unutrašnje mase. Ovim uređajem mogu se u jednom radnom koraku porcionirati i zavrtnati različite proizvodne mase.

Rezultat primjene takvog uređaja je individualni izbor količine za punjenje i položaja unutrašnje mase, ovisno o vrsti proizvoda. Time se osigurava sigurno obavljanje unutrašnje mase vanjskom. Ovom je inovativnom tehnikom osoblju koje opslužuje stroj, omogućena kontrola u svakom momentu proizvodnje. Težina porcije, dužina i položaj unutrašnje mase stalno se pokazuje na ekranu, što omogućava brzo podešavanje parametara.

Na taj način izostaju vremenski zahtjevna probna kuhanja zbog kontrole unutrašnje i vanjske mase. Sigurno određena pozicija unutrašnje mase sprječava njezino izlaženje i razmazivanje proizvoda prilikom daljnje obrade.

Za sustav koekstruzije koriste se standardni strojevi. Za svakog korisnika je to odlučujući faktor, jer se sve punilice, koje se koriste za koekstruziju mogu koristiti za proizvodnju standardnih kobasičarskih proizvoda.

REVOLUCIONARNI TEHNOLOŠKI HANDTMANN-CONPRO-SUSTAVI

ConPro-sustav za kontinuiranu proizvodnju kobasičarskih proizvoda je veza kompaktnog i fleksibilnog sustava i moderne vrste crijeva, VegaCasing nizozemskog proizvođača Ruitenberga.

Kontinuirani proces koekstruzije je suvremen i jednostavan. Dvije vakuumske punilice omogućuju konstantni protok mase za punjenje, a glava koekstrudera pažljivo obavlja proizvod tankim slojem VegaCasing-a. Dok se proizvod u obliku beskonačnog crijeva dovodi u AL-sustav, njegova opna se stvrdnjava u fiksnoj otopini, koja je postojana u proizvodnji, tako da nisu potrebni nikakvi aditivi za stabiliziranje pH-vrijednosti.

Handtmann-ConPro-sustav uspješno je uveden kao novina na mnoga svjetska tržišta. Renomirani

engleski proizvođači svježih kobasica i kobasica za tradicionalni engleski doručak usvojili su ovu proizvodnju, koja im je donijela mnoge racionalizacije. Jednako tako u Njemačkoj, Francuskoj, Španjolskoj, USA ili Južnoafričkoj Republici, sustav ConPro koristi se u različitim proizvodnim disciplinama.

Odlike ovog sustava su slijedeće:

- odlična optička kvaliteta proizvoda
- konstantna težina i dužina
- jednostavna upotreba strojeva, niski troškovi održavanja, jednostavno čišćenje i jednostavna promjena asortimana
- maksimalna fleksibilnost - proizvodi u obliku beskonačnog crijeva mogu se direktno ovješavati ili rezati na jednake dužine, odmah pakovati kao krajnji proizvod ili slati na daljnju preradu
- visoka produktivnost i niski investicijski troškovi
- radi se o sustavu visokog učinka s minimalnim vremenom čekanja
- velike uštede crijeva



Mnogobrojne proizvodne mogućnosti proizlaze iz kombinacije različitih opni s obzirom na debljinu i izgled, kao i proizvodnu smjesu:

- individualna debljina opne može se odrediti u postocima
- u području trajne robe – sušeni proizvodi, koji se ovješavaju

- u području svježe robe
- odvajanje u porcije
- ovaj sustav moguće je upotrijebiti i u preradi ribe (riblji štapići)
- zaobljeni krajevi proizvoda – zamjenjuju zavrtnje i odsijecanje proizvoda



Podaci o učinku govore sami za sebe

Kalibar proizvoda: 13 mm – 34 mm

Ravno punjenje zaključno sa ovješavanjem ili daljnju predaju u transportne sustave:

Kalibar 13 mm: 720 kg/h

Kalibar 15 do 17 mm: 950 kg/h

Kalibar 21 mm: 1.250 kg/h

Odvajanje za daljnju preradu ili direktno pakovanje:

Kalibar 15 mm: 635 kg/h

Kalibar 19 mm: 1.020 kg/h

Kalibar 26 mm: 1.910 kg/h



ConPro-sustav u najnovijoj izvedbi izlazi na tržište u kolovozu/rujnu 2005! ■

Generalni zastupnik za Hrvatsku
Firma

Krois & Söhne GmbH

Herrnhausplatz 9

A-6230 Brixlegg

Tel. 0043-5337-67008

Fax 0043-5337-67010

e-mail: office@krois.com

Predstavnik za Hrvatsku

Gosp. Titomir Mandić dipl. ecc.

Tel. 091-782-8639 ili 0043-664-2417523